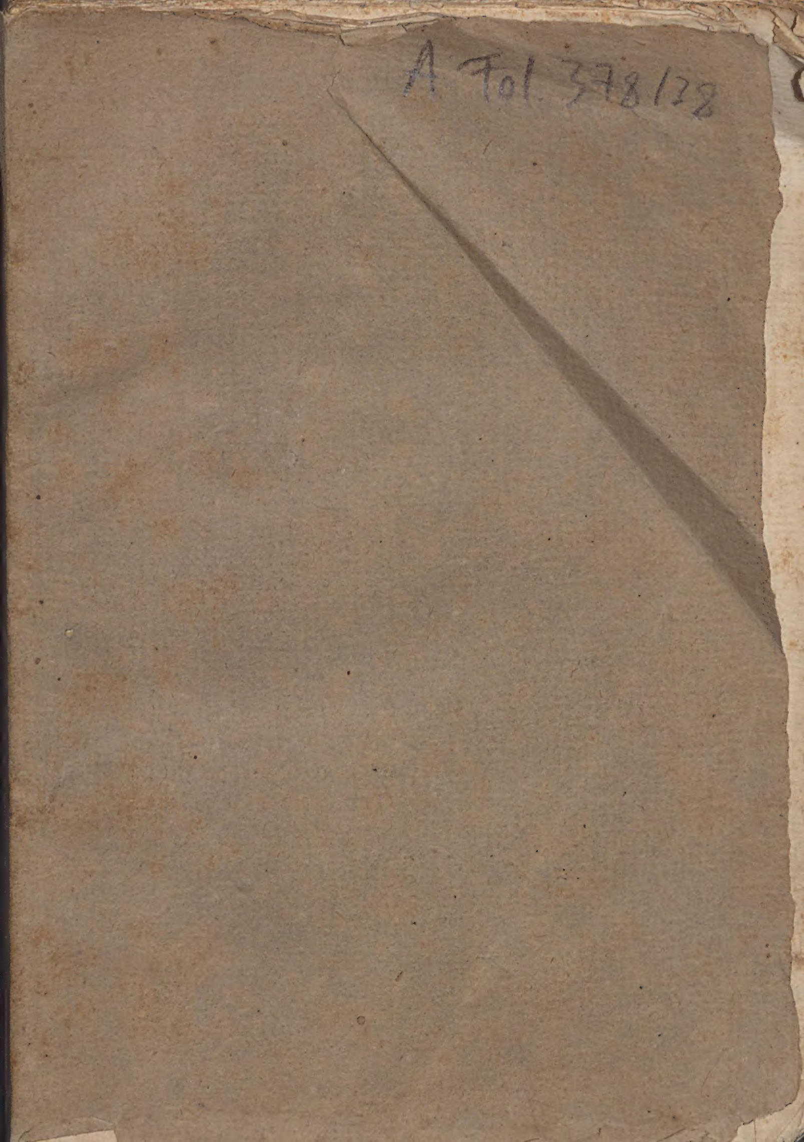


A Fol. 378122

OLIVOS,

ACEITES Y ACEITUNAS,

POR UN LABRADOR.

MADRID 1828.
IMPRENTA DE VERGES,
CALLE DE LA GREDA.

Se vende en las librerías de Cifuentes, calle de Preciados, y de Ranz en la de la Cruz.

PRÓLOGO.

El objeto de estos diálogos es enseñar á los curiosos con la sencillez, claridad y brevedad propia de este género de composiciones todo lo mas digno de saberse con relacion á los olivos, aceites y aceitunas. Los labradores hallarán en ellos cuanto conviene saberse con respecto al clima y tierra que es propio al olivo, su plantacion, cultivo, recoleccion del fruto, estraccion del aceite y su conservacion. Tambien se trata del cultivo de otras plantas que lo producen, y en particular de las que lo dan de mejor calidad y en mayor abundancia, terminándose la obra con los adobos mas agradables y usuales de las aceitunas, los cuales pueden servir de base para otras muchas composiciones.

Su autor no contento con dar á conocer las observaciones y doctri-

nas mas acreditadas en órden á la materia que trata, ordenado todo del mejor modo que le ha sido posible, y en el lenguaje mas sencillo é inteligible, ha cargado la mano, como suele decirse, acerca de la grande utilidad que resultaria de tener *almacigas*, *viveros* y *depósitos*, para surtirse de mejores olivos de los que se obtienen por los métodos ordinarios. Esplica el efecto mecánico de los *injertos*, con alguna prolijidad, porque sabe que del desprecio con que generalmente ven muchos esta ingeniosa operacion, suelen pasar á hacer de ella las mas absurdas aplicaciones. Asi es que en Madrid mismo hay personas que creen de la mejor fe del mundo que los *naranjos* injertos en *granado* producen naranjas con el *gusto* y *color* de este fruto, por el color demasiado encendido de cierta casta de naranjas que ven en la plaza, y se las hacen pagar algo mas caras por este accidente: otros por medio de los *injertos* se proponen prodigios semejantes.

Tratándose de la recoleccion de

la *oliva*, de los *molinos de aceite*, *aceiteros*, *vasijas*, maulas de los traficantes de aceite y medios de su trasporte, se hacen indicaciones de no pequeña utilidad, asi como la de lo apreciable que es la madera de este precioso árbol en la evanistería singularmente las raices; lo útil que seria emular con los estrangeros en presentar al comercio aceites claros y sin olor alguno, ó al contrario impregnarlos de aromas y esencias delicadas que los hiciese aptos para la *perfumería*, pues de este modo fácil seria disminuirles las recias ganancias que sacan por nuestro descuido: tambien se da á conocer el sencillo medio de que no den humo ni mal olor las luces de aceite.

Se da noticia de los aceites que se estraen de los animales *cetáceos*, y de las plantas que nos son mas conocidas y recomendables al efecto; pues aunque felizmente la España es uno de los paises que menos necesitan la introduccion de este género de industria, por lo dispuesta que es

en general al cultivo de olivos, sin embargo hay años de grande escasez en este fruto, y parages donde llevado el aceite á lomo por falta de caminos cómodos, sube tanto el porte como el principal, y quizá les seria mas equitativo estraerlo de plantas aclimatables en su suelo.

Finalmente si para los sabios no es nuestro trabajo mas que una recapitulacion de sus investigaciones, para los que no conocen enteramente la materia, ó saben poco de ella, podrá ser de alguna utilidad, y un buen despertador que les mueva á buscar en obras mas perfectas y estensas todo lo que debe merecer su atencion, no solo en este ramo de agricultura, sino en otros muchos de ciencia tan dilatada, cuyo estudio va siendo cada dia mas necesario, por la escasez de *escuelas de agricultura*, en que se enseñe prácticamente como en otras naciones. Los libros en falta de aquellas son el único recurso de comunicar y trasmitir los buenos principios y prácticas.

Por fortuna ya no solo tenemos la gloria de que España produjese los dos escritores *geopónicos* mas insignes en la antigüedad, á saber: *Columela* en tiempo de los *romanos y Herrera* en el siglo XVI, sino que en nuestros dias, otro español no menos recomendable por sus conocimientos teórico-prácticos, que por su constante laboriosidad nos ha legado para bien de las generaciones futuras, *el arte elemental* de la ciencia agraria de que ciertamente careciamos, escrito con tanto conocimiento, órden y claridad que por poca disposicion que tengan sus lectores, no podrán menos de penetrar los arcanos de la naturaleza, y veran vencida la vulgar objecion de que *siendo tan varios los climas y calidad de las tierras, cuanto son diferentes las de las plantas, no es facil dar reglas fijas para el cultivo.* Recomendamos pues á los interesados en él, y á los que se dediquen á cualquiera ramo de la agricultura, para que depongan aquel y otros muchos errores semejantes que

no dejen de leer detenidamente los elementos indicados ó sean *Lecciones de agricultura* que en el año de 1819 se dieron en el Real jardin botánico de Madrid por el catedrático D. Antonio Sandalio Arias, á cuyos luminosos y filosóficos principios somos deudores en gran parte de lo que entendemos en la materia, y en prueba de nuestra gratitud, no hemos podido menos de hacer memoria de sugeto tan digno y recomendable.

ÍNDICE

Con esplicacion de lo que contiene cada diálogo.

DIALOGO PRIMERO.

Clima y tierra propia para los olivos.

CORIDON Y SALICIO.

Sal. ¿Qué clima es mas propio á los *olivos*?

Cor. El templado con ventilacion, y que no esté sujeto á hielos, calores escesivos, ni á vientos impetuosos.

Sal. Luego no podrán subsistir espuestos al aire norte?

Cor. Unicamente si tienen muy cerca cerros superiores que los defienda y guarde de su mortífero influjo.

1 *Sal.* ¿Qué suelo ó tierra es mejor para estos árboles?

Cor. La de secano, ya sea cascajosa y de guija, ó la que abunde en pizarrillas chicas y negras, con tal que tenga algo de tierra gruesa suelta y suave, y para los que llaman empeltres ó de zuequecillo la de riego.

Sal. ¿Dónde se crian los primeros mas pronto?

Cor. En la negra y arenisca.

2. *Sal.* Y solo á los empeltres conviene el riego?

Cor. En muchas partes lo facilitan indistinta-

mente á los otros olivos, pero no á todos con el mismo éxito, porque este árbol, como hemos dicho, quiere ventilacion, y esta se halla en pocos terrenos de regadío.

Sal. Luego si el sitio es ventilado, la húmedad no llega á dañarlos.

Cor. Todo lo contrario, siempre que no sea escesiva.

3 *Sal.* Pues cuáles son los terrenos absolutamente esceptuados?

Cor. Los muy húmedos, pantanosos y salinos, los muy fuertes y de barro grueso.

DIALOGO SEGUNDO.

Olivos que describe Columela, y se conocen hoy en España.

Sal. Cuántas especies de olivos describe Columela?

Cor. Diez, á saber, Pausia, Algiana, Liciniana, Sergia, Nevia, Culminiana, Orquis, Regia, Circites y Murtea (1).

Sal. Se conocen hoy con estos nombres?

(1) *Liciniana*, parece le dió nombre Licinio Crasso. La especie *Culminiana* la llamó Varron Colminia, y Plinio y Paladio Cominia; *Orquis* en griego equivale á testículo. *Circites* lanzadera, y *Murtea* se hubo de decir por su semejanza con el mirto ú arrayan.

Cor. Hay varios que parece se derivan de aquellos, pero generalmente les dan tantos y tan varios en un mismo pais, cuantas han sido las variedades producidas por un mismo olivo, plantado en diferentes climas y tierras, que han alterado su forma, hoja y fruto, ya mejorándolo ó empeorándolo hasta haberle considerado nueva especie digna de nuevo nombre.

Sal. Cuáles son hoy en España los mas conocidos?

Cor. En Andalucía los zorzaleños, manzanillos, verdales, cañivanos, gordales, cordoviles ó cordoveses, y picados; en Valencia los sollonencos, manzanillos, morrades, grosals, fargas, mortudos, sevillanos, cuquelles, mollars; en Alberique y Mallorca los hay que dan aceitunas blancas; en Aragon royales, negrales, sevillanos, de ramillo de uva, de acebuche, picadillo, manzanillos, verdillos, grajales ó dargales, y los mas estimados en esta provincia son los empeltres ú olivos de zuequecilla.

4 *Sal.* Por qué aprecian tanto los aragoneses el empeltre ó zuequecilla?

Cor. Porque aunque es pequeño en tamaño y fruto, lo da muy bueno y abundante, siendo casi igual todos los años.

Sal. No hay olivos en la Mancha, Alcarria, Cas-

tilla le vieja y en otras partes de España?

Cor. Sí, pero son de las clases indicadas, aunque les dan diferentes nombres, y hay muy pocos respecto de los que debiera y pudiera haber; los plantan y cultivan mal, abandonan el fruto á la putrefaccion, y el aceite lo sacan y conservan pésimamente.

Sal. Luego en Andalucía, Valencia y Aragon hacen mejor estas cosas.

Cor. Si señor, pero no tanto que deba cesarse por ahora de recomendárseles, como á todos los demas labradores las sabias prácticas de los agrónomos estudiosos, escitando á los pocos maquinistas que tenemos á que inventen molinos ó prensas que puedan substituirse á los tan detestables que hoy se usan.

5 *Sal.* Quisiera me describieseis los *empeltres ó zuequecilla* que decis se cultivan en Aragon mas particularmente, porque tratando de multiplicarlos donde hacen falta, los creo mejores que los de Andalucía y Valencia, que podrán echar menos en el interior y norte de España la bondad y dulzura del suelo nativo.

Cor. Aunque los tenemos medio descritos; pues hemos dicho que este olivo es pequeño en tamaño y fruto, y que lo da muy abundante, añadiremos que es muy verde y hermoso, y que si sus ramos se dirigen con de-

licadeza, á poco cuidado parece árbol de jardin.

6 *Sal.* Describidme las otras clases, esplicándome cuantas hay de *royales.*

Cor. Hay cuatro; tres que se distinguen en que el arbol no es tan crecido cual corresponde á la primera que da el nombre á las otras y es muy grande; sus vástagos poco espesos, la corteza cenicienta y el fruto esférico. En la 2.ª 3.ª y 4.ª clase no suele serlo tanto, y las hojas suelen ser mas rayadas y verdes.

Sal. En qué otras cosas se distinguen estas tres últimas clases?

Cor. En que son mas delicadas en la florescencia ó cierne.

Sal. Es bueno su aceite?

Cor. Sí, de hermoso olor, color y sabor.

7 *Sal.* En qué se distinguen los *negrales*?

Cor. En que tienen poca rama, la corteza lisa y verdosa, y la hoja con venas. Los mas finos dan una aceituna larga y gruesa, dura de piel, y negra en madurando, y su aceite, aunque oscuro, es muy agradable.

Sal. Hay mas clases de estos?

Cor. Sí, hay dos, tres y mas, que se diferencian en que la aceituna es mas chica y larga, cargan mas de fruto, y el aceite degenera algo del *negral fino.*

Sal. Qué mas se observa en esta especie?

Cor. Que los huesos de sus aceitunas pueden moverse con solo el tacto de los dedos, y que puestas con algun adobo en una buena vasija ó con sal solo se conservan bien mucho tiempo.

8 *Sal.* En qué especies se divide el *sevillano*?

Cor. En fino y basto, y el primero en gordas y chicas.

Sal. Cómo es la especie fina ó primera de gordas y chicas?

Cor. El árbol algo mas chico que el sevillano basto, y el fruto redondo, y hueso pequeño, corteza color de limon, de hoja angosta y larga, el aceite dulce y hermoso, y mejor el de las chicas.

Sal. Y el basto?

Cor. Es árbol mas crecido y el fruto tambien remata en punta, su piel es berrugosa ó escamosa, el hueso grande y la hoja lisa.

Sal. Se cuenta alguna otra particularidad de esta afamada especie?

Cor. Sí, nos aseguran que en *Lima* ha doblado y aun triplicado su volúmen.

9 *Sal.* Cómo es el olivo *uva ó racimillo*?

Cor. Es árbol que se agarra poco á la tierra, de hoja muy verde y lisa, carga bastante de fruto á las puntas, cuya colocacion á racimos y la espesura de la hoja lo hace boni-

to, y le da nombre, pero su aceite no lo merece, por ser de mediana calidad.

10 *Sal.* Cuántas especies hay de *acebuches*?

Cor. Dos: la primera es árbol copado, hoja grande y verdosa con muchas venas, corteza virolenta, fruto chico y redondo, pero da muy rico aceite. La segunda tiene menos hoja y muy pequeña, la aceituna es muy chica, el hueso grande, y aunque carga mas de fruto, su aceite no es tan bueno como el primero.

11 *Sal.* Cómo es el *picadillo*?

Cor. Verde y espeso por las puntas, tronco y ramas venosas, el fruto y hueso de figura de bellota.

Sal. Qué se nota en esta especie?

Cor. Que el fruto es mejor para comido, y de los que mas se mantienen en adobo, aun en agua clara. Quizá seria mejor su aceite si se estragese separado del hueso.

12 *Sal.* Qué especies hay de *manzanillos*?

Cor. Varias: generalmente es árbol crecido, corteza áspera, y hoja corta: da el fruto redondo y liso, un tanto plano por la punta, mucho hueso, aceite mediano en cantidad y calidad.

13 *Sal.* Qué especies de *verdillos* hay?

Cor. Dos: de corteza áspera, rama espesa y por las puntas caidas, hoja verde y fruto lo mis-

mo. La segunda especie tiene la fruta y hoja mas pequeña y de verde mas claro, y ambas especies, que tardan mucho en sazonar, no quieren tierras frias, y nunca dan buen aceite. Su fruto es mejor para adobarlo.

14 *Sal.* Y qué cosa son los *cirujales y largales*?

Cor. Lo mismo que los *bodoqueros*, *morteros*, *carrasqueños* y otras especies, cuyas denominaciones particulares, nacidas del árbol ó el fruto, no lo mejoran; asi por malo y escaso no deben propagarse, teniendo nombradas tantas mucho mejores y adaptables á todos los climas y tierras.

Sal. En efecto, seria de mucha importancia desapareciesen de la tierra los frutos malos ó degenerados sin esperanza de remedio, y que se cultivasen los mejores en calidad y cantidad; y entiendo por las escelentes cualidades que habeis indicado en la clase de los *Empeltres* ó *zuequecillas* convendria infinito su propagacion.

Cor. Sin duda alguna, porque es árbol que al tercer año escede su cosecha á las demas clases en un tercio; pero no en todas las tierras podrá cultivarse, por las dificultades insuperables que ofrecerá en las mas de ellas el facilitarle el riego que necesita, al

menos en el primer año, pero en las que esto pueda lograrse, no deberemos detenernos mas en demostrar sus ventajas.

DIALOGO TERCERO.

Cómo deben plantarse.

Sal. Decidme, en qué disposicion deben plantarse los olivos?

Cor. A *marco real* ó á *tres bolillo*, esto es en líneas rectas, iguales, formando triángulos.

Sal. Pues por qué los mas de los olivos no están asi?

Cor. Por ignorancia ó desaliño; pero esta postura los hace cómodos para las labores y recoleccion del fruto, mas ventilados y vistosos.

15 *Sal.* Qué distancia debe haber de una hoya á otra?

Cor. La proporcionada á la calidad del plantío y de las tierras, por ejemplo, en el de *estacas*, cuyos olivos se hacen muy grandes, deberá haber cuando menos doce pasos, si la tierra es buena, y si no lo es ó el olivo fuese pequeño se pondrá á once, y á diez cuando la tierra es débil, mayormente si el olivo es *empeltre*, que, como hemos dicho, es pequeño, y teniendo esto presente, el buen

juicio del que planta será el mejor regulador á vista del mismo terreno.

16 *Sal.* Qué dimensiones han de tener las *hoyas*?

Cor. Seis piés de diámetro, sean cuadradas ó redondas son muy suficientes, y cinco de profundidad, y en las cuestas ó sitios pendientes deberán tener seis pies de hondo, en razon de la diminucion de tales terrenos por la tierra que arrastran las lluvias.

Sal. Qué resta saberse de las *hoyas*?

Cor. Que deberán abrirse mucho antes de colocar los árboles, y quemar en ellas alguna cosa, para que se purifique la tierra, y que amalgamada esta con las cenizas, agarre mejor el olivo.

17 *Sal.* Cómo se multiplican?

Cor. Por *estaca*, *rama* ó *palo*.

18 *Sal.* En qué tiempo se hace el de *estaca*?

Cor. Desde principios de enero hasta fines de abril.

Sal. Qué plantíos se llaman de *estaca*?

Cor. Los que se hacen de unos palos lisos del grueso de una muñeca y bastante altos, con su zueca ó cepa verdosa y sana, sin que lleve nada podrido.

Sal. Convendrá lleve la cepa algunas raicillas?

Cor. Sí, si es posible, pero cuidando de no dañar el tronco al separarla.

Sal. Cómo se planta la *estaca*?

Cor. Colocándola perpendicular en la hoya: cuidando de no estropearla, hechando la tierra poco á poco, y acumulando la mas suelta y suave al rededor de la planta; apisonándola bien sin dejarla grietas, ni dar en el estremo opuesto de hacerlo tan ruda y descuidadamente que se hiera la planta ni en lo cubierto, ni en lo por cubrir de ella.

Sal. Se ha de cerrar todo el hoyo?

Cor. No, bueno será dejarlo en forma de pileta hasta el otoñó.

19 *Sal.* Es bueno regar estas plantas?

Cor. Los agrónomos opinan de varios modos sobre esto, y se observan diferentes prácticas, pero todos convienen en que si el agua no se filtra con facilidad por la calidad del terreno, ó no debe regárselas, ó debe facilitárseles desaguaderos porque no enfermen las plantas por el esceso de humedad, y asi es que algunos ponen piedras al rededor de las que estan en esta situacion y aun debajo de la cepa para facilitar la evaporacion.

Sal. Cuándo ha de ararse este nuevo plantío?

Cor. A los quince dias, ó cuando la tierra esté en sazon. Por junio se arará segunda vez; y con azadas estrechas se cabará delicadamente al rededor de las *estacas* para quitar la yerva, cuya operacion podrá repetirse á principios

de setiembre, profundizando algo mas por estar ya la planta muy segura, y á mediados del mismo setiembre se arará por tercera vez.

20 *Sal.* Cuánto tiempo ha de seguirse este método?

Cor. Los cuatro años primeros.

21 *Sal.* En qué tiempo se planta de *rama*?

Cor. Por marzo y abril.

Sal. Cómo se planta?

Cor. Desgajando unas nuevas, sanas y lisas, del diámetro de un duro ó poco menos, las cuales se plantan en igual forma que la *estaca* apretando mucho la tierra y dejando poco de la parte afuera para que agarren mejor y no las muevan los vientos

Sal. Cómo es el plantío de *palos*?

Cor. De dos modos; á *palo* y postura de *palo*.

22 *Sal.* Cual es el primero?

Cor. El que se hace con una rama nueva y sana de cinco cuartas de largo y pulgada y media de grueso, con nudos en la cabeza para que por ellos brote, despues de dejarla lisa y con punta y en figura de *estaca* para clavarla en la tierra á fuerza de brazo dejando cuatro ó seis dedos fuera de ella.

Sal. Pues en qué tierras podrá hacerse esa operacion?

Cor. En las suaves y sueltas para hacerla sin

que padezcan las cortezas.

Sal. Será aventurado ese plantío?

Cor. No deja de serlo, y así cuidan de regarlo á menudo si tienen proporcion para ello; en lo demas observan el método dicho en el plantío de *estaca*.

23 *Sal.* Cómo se hace la postura de *palos*?

Cor. Con unas ramas del grueso que señalamos para las *estacas*, es decir como una muñeca, de tres palmos de largo, lisas, muy verdes y con nudos en la cabeza, y haciendo una buena zanja se las entierra ó depositan á un pie de distancia unas de otras, dejando fuera de la tierra unos cuatro dedos.

Sal. Qué mas deberá hacerse?

Cor. Ponerlas algo inclinadas y no rectas para que agarren mejor, regarlas á menudo, injertarlas, y luego se trasplantan como los *empeltres* ó *zuequecillas*.

24 *Sal.* Cuándo y de qué se plantan los empeltres?

Cor. Por marzo, se corta con una hacha ó destral de los *olivos royales* viejos y de la parte en que termina el tronco y comienza la raiz, unos trozos de madera verdosa, sana, berrugosa y firme, del grandor de dos puños, que casi tienen la forma de la mano de un anciano ramificada de venas y nervios abultados,

Sal. Donde se plantan estos trozos ó nudos de árbol?

Cor. En una haza de dos palmos de profundidad, de tierra muy limpia y sustanciosa, á un pie unos de otros, el corte abajo y la corteza arriba, cubriéndolos medio pie.

25 *Sal.* Riéganse muy á menudo?

Cor. Al menos cada ocho dias hasta que brotan sus bástagos; entonces se seguirán regando segun lo exija la necesidad, intermediando lo menos quince dias en el verano, y pocas veces en el invierno si es húmedo, y siempre evitando el que el agua se rebalse ni hiera el brote, cuidando de ir cubriendo suavemente con la tierra muy menuda los tallos dejando el brote libre.

Sal. Qué se hace con esos bástagos?

Cor. Luego que llegan á la altura de tres cuartas poco mas ó menos, que esto sucederá en unas partes á los dos años y en otras á los tres, se injertan comunmente de *canutillo*.

26 *Sal.* Pues cuándo se trasplantan?

Cor. Cuando el tronco ha engruesado como el diámetro de 5 ó 6 dedos que suele ser dos años despues de injertados, en febrero, marzo ó abril segun sea la primavera mas ó menos anticipada.

27 *Sal.* Y podrán trasportarse muy lejos?

Cor. Pueden aguantar un viage de ocho dias,

cuidando al sacarlos no estropearles las raices y que vayan envueltos en algo de tierra, sujeta por medio de trapos ó un seroncillo que deberá humedecerse todos los dias que dure el viage.

28 *Sal.* Cómo se plantan de asiento?

Cor. Como los otros; pero por ser muy pequeños, pueden quedar á nueve ó diez pasos unos de otros.

Sal. Cuándo se les empieza á regar?

Cor. A los doce ó catorce dias, procurando siempre unir la tierra de las hoyas con la demas del terreno, y quitar las yerbecillas que nazcan especialmente cerca del tronco.

Sal. Qué se hace asegurado ya el empeltre?

Cor. Se le poda, procurando dejarle tres ó cuatro brazos que han de salir del tronco un palmo, se les cubre la herida con tierra, se dejan asi cosa de un mes, vuélvese al plantío si el piso lo permite, descúbrense estos brazos podados, y en pocos dias se les ve brotar con lozanía.

Sal. Conviene seguirlos regando?

Cor. Sí, una vez todos los meses en verano, y cada dos en invierno, caso que no les llueva.

Sal. Qué cava deberá dárseles?

Cor. Una ó dos al año, en el tiempo que comunmente se harán los olivos de las otras clases.

Sal. Con que no han de ararse?

Cor. Es peligroso por el daño que pueden recibir de las *yuntas*, al menos en los primeros años, y aun en adelante no les está mal el que se alternen las *cavas* y *araduras*.

29 *Sal.* Y no hay mas modos de multiplicar los olivos de los indicados?

Cor. Rozier plantó á seis pulgadas de profundidad los *brotes* de un tronco, y produjeron muchas ramillas. Al segundo año dice las suprimió todas, dejando un par de ellas, y que la vejetacion de este plantío fue rápida y lozana. Otros han plantado pedazos de raices, y verificado varios trasplantes á imitacion de los que hemos descrito del *empeltre* y *palos*, y aseguran que con buen éxito, y aun hay quien ha plantado las *sierpes* ó *brotes*, que nacen distantes del tronco, y proceden de las raices, pero no tenemos los datos necesarios para recomendar, ni proscribir estos métodos. El que nos parece llevaria ventaja á todos seria el que procediese de los *huesos de las aceitunas*, si como se ha publicado en algunas obras estrangeras no ha muchos años, se logra adelantar su lenta germinacion cebando con el fruto que se destina á esta operacion algunas aves, cuidando de recoger los huesos que escrementan antes que la humedad y el aire pueda

inutilizarlos para el indicado efecto.

3o *Sal.* Qué os prometeis de los plantíos de hueso?

Cor. Ademas de la perfeccion, hermosura, robustez y duracion que ofrece toda planta procedente de semilla, la ventaja de que siéndole propio á las plantas procedentes de los huesos el echar las raices perpendiculares, arraigarian bien, y no los destruiria fácilmente en las colinas ni los uracanes ni el rebaje que esperimentan los terrenos pendientes por el arrastre de las aguas, y las inmediaciones del tronco podian labrarse y aprovecharse, sin temor de encontrarse con las raices y dañarlas.

DIALOGO CUARTO.

Poda, su tiempo y circunstancias.

Sal. Cómo han de podarse los olivos nuevos?

Cor. Cuidando conservar tan solo tres, cuatro y á lo sumo cinco horcas que nazcan del tronco, y á una altura regular para que el ganado no los estropee y se recoja fácilmente el fruto, las cuales ha de cuidarse no tropiecen unas á otras, y que vengan á formar todas la figura de una campana boca arriba.

Sal. Cuándo se ha de hacer la poda?

Cor. En los paises cálidos en enero, y en los que no lo son tanto, en febrero en dias serenos y templados.

Sal. Qué madera se les quita en lo sucesivo?

Cor. La vieja y seca, y la que nace escarriada de las horcas principales, por manera que á veces conviene cortar un bástago de una pulgada de grueso que nace distante del tronco, y hay que conservar para que lo reemplace, alguna ramilla mucho mas delgada, que nace mas inmediata á este, y que por su situacion pueda uno prometerse que aquella reciba con mas facilidad su sustento que la otra.

Sal. Qué mas ramas se les quitan?

Cor. Las que nacen en tan mala direccion que perjudican á la armonía que debe reinar en la configuracion de toda la copa, y las que á veces cruzan sobre ramas útiles, afectando ó hiriendo sus cortezas, de modo que se perciba bien que aquella rama esta ofendiendo á otra ú otras. Tambien se quita cualquiera brote que se observa en el cuerpo y pie del olivo.

31 *Sal.* Cómo ha de ser la *podadera*?

Cor. Muy delgada.

Sal. Ha de podarse á golpes?

Cor. No por cierto, todo lo contrario, y el

corte ha de procurarse sea de soslayo, y no de plano, ni inclinado arriba, sino en corte de pluma inclinado abajo, para que no se aposen en él las aguas, y formen escarzos y otros muchos males que de esto provienen.

DIALOGO QUINTO.

Abonos, cuándo han de hacerse y cómo.

Sal. Cuándo deberán *estercolarse*?

Cor. Lo mas á menudo que se pueda, y si no cada tres ó cuatro años, haciéndolo en invierno, pero en dias serenos y buenos.

Sal. Cómo se *abona* ó *estercola*?

Cor. Enterrando el abono al pie de cada árbol ó mas bien, mezclándolo y triturándolo con la tierra que al efecto se caba y mueve al pie de él, lo que se hará á la profundidad que se pueda, pero sin que sea motivo de dañar sus raices ó de derribarlo.

Sal. Qué cantidad deberá ponerse en cada pie?

Cor. Algunos se han atrevido á fijarla; yo no haré otro tanto, porque estoy bien persuadido que esto se ha de regular por la calidad del terreno y del plantío, y por las necesidades de uno y otro, y la bondad del mismo abono, pues tanto daña lo mas como

lo menos. Tal plantío habrá que no lo necesite todo aquel año, y sí un cierto número de pies: tal habrá que la poca miga de *su* suelo exiga algo mas, y olivar habrá que se vicie ó enferme por el esceso de la cantidad ó calidad del abono, pero creemos que al olivo mas necesitado bastará una carga, y al que no lo esté tanto media, y á los que pasan por buenos ó no tan necesitados como los anteriores será suficiente la cuarta parte, esto es, de la carga de una caballería, sentado el priucipio de que el abono sea bueno.

32 *Sal.* Luego todos los abonos no lo son.

Cor. No por cierto, y he aqui otra dificultad. De los muy repodridos y bien conservados, ó los que proceden de aves, es constante que una carga equivale á dos y á veces á tres, del de estiercol de caballerizas y otros mal preparados.

33 *Sal.* Luego los abonos deben prepararse.

Cor. Sí señor, y el no hacerlo entre nosotros ha multiplicado y multiplica al infinito los insectos y las malas semillas, pues favorecidas estas de los abonos y fomentados los huevecillos de aquellos por el calor, se lleva comunmente á los terrenos todas estas plagas, por no tener sitios á propósito donde se pudran y descompongan de modo que no se

conozca la materia de que procede el abono, sino que sea ya un verdadero *mantillo* ó tierra de vegetacion. Si esto se hiciese como debiera hacerse habria pudrideros á propósito lejos de las poblaciones y de los caminos, que es donde pudieran ofender, y alli se cuidaria de mezclarlos y humedecerlos, para que la accion del aire y el calor los hiciera fermentar y descomponerse del todo, hasta el punto de cargarse de nuevos y útiles principios para la vegetacion.

34 *Sal.* Es verdad que sirve tambien de abono la *arena gruesa ó guijarrillas*, *y la greda y tierra muy pastosa*?

Cor. Sí, y ojalá se sacase de estos abonos todo el pertido que se puede.

Sal. Pues qué sustancia puede dar la arena?

Cor. Ninguua, pero estos abonos no se usan directamente para que la den: muchas plantas, y lo mismo sucede al olivo, no pueden medrar, porque la pastosidad del terreno tiene aprisionadas sus raices de tal modo, que ni pueden nutrirse ni aun respirar. La mezcla de *arena* ó *guijarrillas* en tales terrenos facilita la traspiracion, absorcion y movimiento que requiere la planta como todo ser organizado que vive por el comercio mútuo de sus jugos y sustancias con las de la tierra y la atmósfera.

35 *Sal.* Y para qué sirve la *greda y tierras pastosas?*

Cor. Para corregir y modificar los defectos contrarios en los terrenos areniscos, y tan sueltos que las aguas arrastran á mayores profundidades que la que conviene las sustancias útiles á las plantas. Por este medio los sitios estériles por demasiado fofos, adquieren cuerpo, retienen los jugos y abonos comunes que hecho esto se les suministra y se hacen fecundos.

36 *Sal.* Qué abono convendrá á la tierra cálida?

Cor. El de cieno de rio, ó de acequia, y en falta de estos, el de caballeriza, como dejamos indicado, despues de bien repodrido.

37 *Sal.* Y á la tierra fria?

Cor. El de ganado menor, con gallinaza, palomina ó cenizas mezclado.

38 *Sal.* Y si fuese templado ó húmedo?

Cor. El estiercol de caballeriza, mezclado con el *vacuno* ó *lanar.*

39 *Sal.* Podia sacarse partido del escremento humano?

Cor. Sí señor, es el mas eficaz de todos, singularmente para las tierras frias; pero si en los pueblos se tratase de señalar sitios donde recogerlo, seria dificil, y aun creerian que se les quitaba con esta limpieza el mas vistoso

adorno de sus inmundas calles ; tal es aun al presente la delicadeza de muchísimos pueblos, que no se les da nada por vivir rodeados de basura.

40 *Sal.* Algunos consideran *abono* la cava y araduras de los olivos.

Cor. Sí, lo son realmente, porque estas operaciones, como los abonos, contribuyen á la vida de las plantas, y en su escasez ó esceso hay daños muy semejantes á los del mucho ó poco abono.

41 *Sal.* Será indiferente *cavar* ó *arar* en cualquier tiempo los olivos?

Cor. No, en ninguna planta es indiferente, por lo general se hace esto por marzo y junio, pero no debe perderse de vista : que como el objeto es tener el terreno mullido ó fofo para que las plantas participen mas fácilmente por sus raices los jugos nutricios, conviene hacerlo cuando la tierra este en *buen tempero*, pues este no se logra cuando la tierra está helada ó cuando se halla encharcada por repetidas lluvias que de ambos estremos debe huirse, esperando en el primer caso á que haya blandura, y en el segundo á que se haya evaporado el agua escesiva.

Sal. Pues qué dias han de aprovecharse?

Cor. La cava de primavera que es la indicada en marzo, no precisamente en tal ó cual dia,

sino asi que ceden los frios y yelos y empieza el buen tiempo, en el parage ó pago en que va á aplicarse esta labor, dando lugar á que esté el terreno bien oreado si hubiesen precedido grandes lluvias. La caba de junio, que en algunas partes llaman *vina*, debe hacerse del mismo modo, dias antes ó dias despues, y en unos sitios será mas necesaria que en otros; su objeto es matar las yerbas que á pesar de la caba de primavera, retoñan ó se producen á esta época, de consiguiente será tanto mas necesaria cuanto el pais y clima sea propenso á dar mucha broza y yerbazos, y en este caso no deberá darse lugar á que hayan tenido todo el incremento de que son susceptibles, pues entonces es escusado, y la yerba por sí misma se secará y desaparecerá.

Sal. Convendrá regar los olivares en el estío?

Cor. Tenemos indicado que ademas de no ser generalmente facil el proporcionar al olivo este beneficio por los sitios que les son propios, no á todos produce buen efecto escceptuando el *empeltre*; mas si tuviesemos algunos olivos en laderas que pudiesemos aprovechar alguna fuentecilla ó arroyejos, que vinieran ellos mismos convidándonos con sus bulliciosos cristales, no escrupulizariamos en el calor del estío aprovecharnos de

ellos, y solo nos abstendriamos si observasemos que no hacia buen efecto á la planta.

42 *Sal.* No suelen algunos formar un monton de tierra al rededor del pie, ó tronco del olivo, que llaman *tambor*?

Cor. Sí, y muchos usan esta precaucion contra lo mas rígido del estío, en donde esta estacion es estremamente peligrosa, pues no hay duda que defendido asi el árbol por su pie, y en el principio de sus raices, los abrasadores rayos del sol no le penetran ni entorpecen la circulacion de los jugos.

43 *Sal.* Pueden sembrar los olivares de otras cosas sin perjuicio de la vida y fruto de los olivos?

Cor. Generalmente sí, como sean granos ó fruto que no requiera riego, y en los olivares húmedos no serian perjudiciales las plantas que exijan estas circunstancias, antes bien absorverian una buena porcion de la humedad escedente.

Sal. Pues qué no disminuirian los jugos necesarios á los olivos?

Cor. No por cierto, porque ademas de que cada planta sabe apropiarse los que son suyos, la mayor profundidad en que se hallan las raices de todo árbol, respecto á las raicillas de los granos y plantas que puedan cultivarse en la superficie del terreno y aun

en ocho dedos ó á mas de profundidad, hace que estas no puedan perjudicar á aquellos.

DIALOGO SESTO.

De cuándo y cómo pueden injerirse los olivos.

8 *Sal.* Suelen injerirse los olivos?

Cor. En España es poco comun, pero no dejaria de ser conveniente muchas veces, en especial los que dan mal aceite.

Sal. Cuándo deben injerirse los olivos?

Cor. En tiempo templado y sereno, que no sea lluvioso ni seco en demasia, y mas bien por la mañana que por la tarde, y nunca al medio dia.

Sal. De qué modo puede injerirse?

Cor. De todos los mas conocidos, de simple aproximacion, de cachado, mesa, pie de cabra ó pico de flauta que es lo mismo, de escudete ó escudo, y de justa posicion ó canutillo.

44 *Sal.* Y los olivos muy viejos que no dan aceitunas ó que las dan muy malas pudieran mejorar con esta operacion?

Cor. Estad cierto de que todo árbol que no da fruto por viejo ó enfermo, escusado es injerirlo. Lo mismo el que es malo por la suma pobreza del terreno en que vive.

45 *Sal.* Pues cuales deberán injerirse?

Cor. Los que dan fruto de mal gusto por la poca finura de los conductos (permitáseme la espresion) que tamizan ó ciernen sus jugos. El injerto viene á ser en el patron ó árbol á que se aplica, lo mismo que la tela nueva en unos cedazos viejos y agujereados que daban paso á todo y aun al salvado, y por medio de esta sencilla operacion no da paso ya esta nueva tela mas que á la harina de flor. El efecto del injerto es puramente mecánico é idéntico con este ejemplo: asi es que si se injiere un árbol silvestre, nacido á la casualidad ó en un terreno árido y duro, y se deja alli, poco ó nada se adelanta, mayormente si el terreno carece de jugos ó los tiene muy escasos por falta de labor, porque en este caso el vicio originario de su pobreza que es el del terreno, hace se dilaten los vasos del injerto como se dilataron los del patron, y que conduzcan jugos escasos y mal elavorados: lo que no sucede cuando este mismo árbol se trasplanta á tierra mullida y abundante de jugos. Entonces el patron eleva de todo hasta el punto del injerto, pero alli se filtra, y por mucho que crezca el árbol, de aquel punto no pasan mas que los jugos sutiles y depurados de los que son impropios ó no estan en la disposicion con-

veniente, que no pasan de alli. Plantados muchos olivos de estacas y troncones cuyos tubos ó conductos no tenian la finura conveniente para depurar las sustancias que recibian de la tierra adonde los plantaron; el mal ha ido á mas, y solo injertándolos para que de alli arriba sea otra la filtracion de sus jugos, podrán obtenerse buenos aceites de semejantes olivos.

46 *Sal.* Y no podrian escusarse los injertos?

Cor. En el caso que acabamos de esplicar no seria posible mejorar el fruto de otro modo: tampoco en el de tratar de aprovechar un tronquito nacido á la casualidad sin cultivo alguno, pues este ya debe traer una organizacion relajada como se ha indicado; pero no tenemos inconveniente en pronosticar que cuando la ciencia agraria se reduzca á los sencillos y sabios cánones de la naturaleza, dirigidos por una atinada filosofía, no se empleará el tiempo y el dinero tan mal como hoy se hace, ni habrá el empeño de que los árboles sean inmortales, y que nazcan de cualquier cosa, y los injertos se escusarán en gran parte, como los escusan los hortelanos en las verduras y legumbres de toda especie, sin mas arte que aprovechar las semillas de buena casta, y hacer los trasplantes necesarios en buena tierra hasta ponerlas en el si-

tio que han de vivir hasta su muerte.

47 *Sal.* Ya, pero los árboles son distintos de las verduras y se plantan para muchos años.

Cor. En cuanto al mejor modo de reproducirse no difieren en nada de la planta mas despreciable. Todas dan semilla, y este es el medio mas recto de su reproduccion, y por lo mismo que se plantan para muchos años, la primer oficina de todo agricultor deberia ser un buen *semillero*, *criadero* y *depósito* de árboles, donde criados sin miseria ni opresion, por el beneficio de los abonos y trasplantes, cuando se pusieren de asiento irian tan formados y bien constituidos, que sin mas que continuarles allí las labores y abonos que les fueren propios, darian escelentes frutos por el tiempo que la naturaleza les tiene marcado, pasado el cual (si algun accidente imprevisto no acelerase sus dias) lo que deberia hacerse es, sacarlos de raiz, limpiar y ventilar bien el hoyo, echar en él de la mejor tierra, y plantar otro árbol criado con iguales cuidados.

Sal. A la verdad que esto parece estar indicado por la misma naturaleza; y mas fijo que la ciega aplicacion de injertos á árboles que no mejoran por esto.

Cor. Ademas de lo dicho, la madera de olivo, y en particular las grandes raices de los ya

viejos son utilísimas en la evanisteria, y pudiera muy bien sacarse partido de ella, aserrándola con conocimiento para aprovecharla como merece tan preciosa madera; pero por lo comun se da lugar á que se pudra y pierda del todo, malgastando antes algunos años en labrar y dar guio al mas despreciable brote de una raiz antiquísima para tener al cabo de mucho tiempo un árbol enclenque y enfermo de muerte por su mal origen. Este es el motivo principal de que los mas de los olivos de la Alcarria sean tan mal configurados y de tan escaso y aventurado fruto, y que no sean mucho mejores los que procedan de sus *estacas*, aunque con el fin de mejorarlas lleguen á injertarlos.

DIALOGO SEPTIMO.

Enfermedades curables en los olivos.

Sal. Aunque con lo dicho me habeis prevenido bastante para que no dude que nuestros olivares deben estar afectados de enfermedades casi endémicas, quisiera me dijeseis algo de las mas comunes que padecen.

Cor. Entre otras difíciles de curar, por proceder de la mala eleccion de clima ó del terreno, ó de ambas cosas juntas, de algun descui-

do, mal cultivo, ó del uso bárbaro de apalearlos para coger el fruto; las mas comunes son la opilacion, ó agua nuez y la oruga.

48 *Sal.* Qué olivos suelen padecer mas la opilacion?

Cor. Los que estan en tierra de regadío, mayormente si es gruesa y húmeda de por sí, suele atacar á los *empeltres*, y por una regla general á todos los que se riegan con demasía, y no pocos la contraen con las aguas de las lluvias.

Sal. En qué consiste este mal?

Cor. En una concavidad como un huevo que se le hace por lo comun en la union de las horcas con el tronco, la qual se les llena de agua, y no pudiendo espelerla, llega á corromperse, carea el arbol y se dilatan por él. Tambien suele hacérseles en el tronco, colándose el agua por alguna parte esponjosa, defendida de madera dura que la impide salir, y va formando una bolsa que suele hacerse tan grande como peligrosa, llegando muchas veces á abrirse salida, cerca del suelo, destilando un humor amarillo, negro, acre y fétido.

Sal. Luego convendrá abrir esas bolsas ó postemas oportunamente?

Cor. Sí, pero es operacion delicada y no para todos; el instrumento ha de ser fino y bien

acondicionado, se ha de quitar todo lo dañado; y si la bolsa está en una de las horcas ó ramas, es mas seguro cortarla por mas bajo: mas cuando esto no se puede, principalmente en los que el mal está ya en el tronco, la razon dicta que, limpio todo, se le forme una canal y salida suave para este humor, tan amplia y bien dirigida hácia fuera que no facilite la retencion de este humor ni le permita dilatarse.

Sal. Qué suele hacerse luego en las hendiduras y huecos que producen esas limpias ó curas de árbol dañado?

Cor. Se les aplica el bálsamo de injeridores que usamos en la rotura ó tronchamiento de cualquier rama, ó en los cortes que se dan en la poda en ramas algo gruesas, ó en las heridas de cauterios.

49 *Sal.* En qué consiste ese bálsamo ó remedio?

Cor. En una parte de boñiga ó estiercol vacuno amasado con dos de tierra, y aplicado á la herida curiosamente con la seguridad posible.

50 *Sal.* No podrian cortarse en un principio los progresos del mal indicado?

Cor. Sí, acudiendo con tiempo, cuando el árbol pierde su color convirtiéndose el verde muy oscuro en blanquecino y ceniciento, las ho-

jas se ponen amarillas, y las aceitunas se secan y se caen. Entonces seria bueno abrir al rededor una zanja mas profunda que las raices, y llenarla de escombros de edificios, piedras y arena misturada con cal muerta, ó facilitar la salida del agua por el medio que sea posible, segun el mas ó menos declive del terreno.

51 *Sal.* Qué es lo que habeis llamado cauterio en los olivos?

Cor. Una cañita de madera fuerte que para desahogarlos del humor resinoso que se opone á veces á la circulacion de los jugos, se les introduce con suavidad por una pequeña incision hecha con la punta de la podadera.

Sal. En qué meses conviene hacer eso?

Cor. En mayo y junio siempre que haya de aplicarse al tronco ó á alguna rama gruesa, y en marzo y abril si lo requieren ramas de otro órden ó las raices.

52 *Sal.* Qué mas se hace?

Cor. Sacar la cuñita al segundo dia, limpiar la herida con un trapo, volver á poner la cuña, repetir igual operacion cada tercer dia, y cuando se vé purgada del humor resinoso, quitar la cuña y aplicar el dicho remedio.

53 *Sal.* Se suelen sangrar los olivos?

Cor. Sí, pero este remedio en las plantas no

es menos delicado que en los hombres y animales; suele usarse de él en los olivos estremamente vigorosos y enfermos por la plenitud de sus humores, en términos que sus troncos se ponen amarillos y esquebrajados; entonces se les hace una hendidura de dos ó tres pulgadas de alto en bajo, y se la aplica luego el citado bálsamo; otros prefieren á la sangría en tales casos, que siempre proceden de la demasiada crasitud del terreno, el abonar tales plantas con *arena* ó cualquier sustancia refrigerante, y que disminuya un tanto la superabundancia de jugos; y no falta quien aconseja para lograr esto mismo, plantar otras cosas al pie de tales olivos, que disminuya su lozanía.

54 *Sal.* Para qué y cómo suelen bañarse los olivos?

Cor. Para preservarlos del pulgon y de otros insectos que se guarecen de sus cortezas. Échase agua por los troncos y ramas que se puede, y se restregan bien con un cepillo fuerte.

55 *Sal.* Es necesario perseguir los hormigueros de los olivares como hacen algunos quemando paja ú otras cosas en ellos?

Cor. No hay tal necesidad, porque está muy bien esperimentado que las hormigas no hacen mas que vagar por el árbol y fruto; y

que si se entran en alguna aceituna es porque la hallan dañada por el gusano *oruga*, que verdaderamente es un enemigo terrible para este fruto, y á quien las hormigas persiguen.

56 *Sal.* Con que la oruga es tan terrible para este árbol?

Cor. Y tanto que ha hecho perder alguna vez mas de la mitad de una cosecha, y la que ha quedado ha sido de muy mala calidad, por las muchas aceitunas que dejan horadadas, vacias de jugo y galafateado con sus escrementos el agujerillo por donde se introducen.

57 *Sal.* Cómo se reproducen esos insectos?

Cor. De un modo particular. Estos gusanos suelen verse en los olivares en junio ó mediados de julio haciendo un terrible estrago en el fruto. A fines de noviembre ó principios de diciembre quedan sin movimiento y accion para convertirse en moscas pequeñas, delgadas y velludas, de un color dorado, semejante al de las abejas nuevas; y estas moscas, aunque viven poco, se juntan inmediatamente con los machos que son algo mayores, y depositan multitud de huevecillos en las grietas y concavidades que forman las cortezas secas ó despegadas del árbol, seguras de que las hormigas no se los han de perseguir por lo rigido de la estacion, y fi-

nalmente, ellas empollan con sus cenizas tan perjudicial insecto á la época inmediata.

58 *Sal.* Luego será difícil librar nuestros olivos de ese enemigo.

Cor. *Sieuve*, á quien debemos estas y otras muy curiosas investigaciones, aconseja que por abril se limpien bien los troncos por la parte mas inmediata á las horcas ó cruces, con una brocha ó cepillo fuerte, y con otra brocha se unte toda aquella parte en forma de faja ó anillo con cierta brea que al efecto se derrite ó ablanda con un poco de fuego.

59 *Sal.* De qué se compone esta brea?

Cor. De una cantidad de *alquitran* ó en su falta de *pez negra* y otra igual de *sebo.* El alquitran ó la pez se derrite primero al fuego en una vasija de yerro ó barro, y nunca de cobre; despues se le incorpora el sebo. Héchanse tres dientes de ajos por cada libra de *alquitran* y *sebo*, los cuales se sacan un minuto despues de echados, y visto que el sebo y el alquitran ó pez está bien líquido y unido, se deja enfriar y se guarda hasta usarlo.

Sal. Y será preciso esta operacion todos los años?

Cor. No hay otro remedio, donde se ha dejado ver esta epidemia.

60 *Sal.* Y cuando hallamos un tronco descortezado, hueco y podrido del todo ó en la ma-

yor parte, en términos que á pesar de la bondad que reconocemos en sus raices, vemos que la savia y jugos nutricios no pueden llegar á sus débiles ramas, qué deberemos hacer?

Cor. Si no se tiene *almáciga*, *vivero* ni *depósito* de olivos, como indicamos en el artículo de los injertos que seria útil tener, y no se quiere arrancar las raices y plantar alli otro olivo por los medios indicados, no hay mas que cortarlo á flor de tierra, cubrirlo bien una ó dos pulgadas sobre el corte, y cicatrizada la herida se reproducen brotes, de los que se conservan los dos años primeros cinco ó seis, y sucesivamente se da guio y conservan los que se hacen mas vigorosos, y van en mejor direccion para reponer la falta.

DIALOGO OCTAVO.

Recoleccion de las aceitunas.

Sal. Cuándo debe hacerse la recoleccion de la aceituna?

Cor. Cuando llegan á ponerse moradas, y antes que las aguas del invierno, las nieves y los hielos en los paises sujetos á estos meteoros empiecen á disminuir los productos de esta cosecha.

61 *Sal.* Quisiera me dijeseis algo de la naturaleza y cualidades del fruto de los olivos, principal objeto de la materia que tratamos.

Cor. La *aceituna* es de naturaleza amarga, aunque por varias preparaciones se la hace buena y sabrosa de comer. Su carne se compone de unas celdillas ó nichitos llenos de partes acuosas, aceitosas, ácidas, alcalinas y sulfúreas, entre las que abundan las oleosas. La madera de su hueso encierra un aceite sulfúreo y fétido, y la almendra de este, aunque contiene jugos aceitosos, son cáusticos y corrosivos.

62 *Sal.* Por qué grados pasa para su maduracion?

Cor. Desde fines de junio empieza la aceituna á formarse, y aparece luego con el color de un verde muy oscuro, del que pasa á otros cuatro distintos, á saber cetrino, color de limon, rojo purpúreo, y rojo vinoso, y á fines de noviembre toma un rojo negruzco: el último bebe mirarse como la señal infalible de su madurez por reiteradas pruebas, escepto las *pausanias* ó aceitunas de olivo silvestre que pueden cojerse antes de sú perfecta madurez; aunque está observado que si no padece su calidad, se minora por lo menos la cantidad del aceite.

63 *Sal.* De lo dicho deduzco no es necesario

esperar á que se pongan negras, ni á que las pasen los yelos como dicen algunos en Castilla.

64 *Cor.* No señor: ese color negro, escepto las *negrales*, es el que toman cuando de puro maduras, empiezan á pasarse ó mas bien podrirse, pues si las fuesen necesarios los yelos para su perfeccion, jamas las lograrian sazonadas en los paises mas hermosos de España, donde apenas son conocidas las escarchas cuanto ni mas los yelos, y precisamente sucede lo contrario, que en ninguna parte hay mas aceites ni de mejor calidad.

65 *Sal.* Pues qué, con los frios del invierno no suelen engordar las aceitunas, y de consiguiente no darán mas aceite?

Cor. No amigo. Eso no prueba que reciban mas aceite, sino que el que tenian un mes antes se ha helado, y como los líquidos en este caso se dilatan, de haí es que no cabiendo en la epidermis ó pellejo que las cubre, lo hincha y estira, en términos que algunas se abren, á la manera que suelen rajarse en esa misma estacion muchas vasijas llenas de agua, por la dilatacion que recibe esta por el yelo, sin que por esto tengan mas agua que antes. Es un perniciosísimo error pensar que en dias tan cortos y frios como

son los del invierno, pueda ganar nada este fruto. El sol no tiene accion bastante, por su corta duracion en el mejor dia del invierno, para triturar y elevar los jugos nutricios aceitosos hasta el fruto, y cuando al frio sobrevienen yelos y mas yelos, la circulacion de la savia se interrumpe, y jamas llega al fruto, motivo de que se sequen los pedenculos ó piesecillos de muchas aceitunas, las cuales al menor viento, y aun por su propio peso vienen al suelo, y disminuyen la cosecha en una buena porcion.

66 *Sal.* Pues que no hay que esperar mas aceite por influjo del hielo, convendria en Castilla y paises frescos coger las aceitunas á fines de noviembre.

Cor. Asi debiera hacerse, ó mas bien observando por el *termómetro* los dias que va aumentándose el destemple de la atmósfera y aproximándose los de yelo, pues nada seria mas económico y útil que el coger este fruto antes del mal tiempo, con el que se pierden muchos dias y fruto, y se originan mayores gastos.

67 *Sal.* Cómo debe cogerse la aceituna?

Cor. A mano, y aunque en algunas partes las echan al suelo ó las recogen sobre unos lenzones que tienden en él, es mas sencillo, limpio y libre de que se abran y golpeen,

el irlas echando en unos cestillos que llevan los hombres que las cogen en algunos paises colgados de la cintura por medio de una correa, y de estos cestillos las pasan á los costales en que las conducen á las casas.

68 *Sal.* Pues no se coje la aceituna apaleando los olivos?

Cor. Por desgracia subsiste aun ese bárbaro modo de apearla en algunos paises, pero es claro que el árbol padece muchísimo por este método: se tronchan, arrancan y pierden muchos brotes y renuevos, y recibe otras contusiones que disminuyen considerablemente no solo la cosecha del año inmediato sino la de otros muchos.

69 *Sal.* Pues cómo han de cogerse sin palos ó varas, y sin encaramarse á los árboles?

Cor. Si el olivo fuese de un solo pie y ese robusto, su ramage bien compartido y de una mediana elevacion, quizá no habria inconveniente en encaramarse en él; mas como los hay de tres, cuatro y cinco piernas ó pies débiles, torcidos é inclinados ácia la tierra, nada es mas fácil que el troncharlos, y lastimarse el hombre ó el mozo que se sube á semejantes árboles. Mucho mejor será usar de los bancos de jardin, de que se sirven en algunas huertas para coger otras frutas. En la Alcarria, en que esto escribimos,

usan varios de unas escalerillas sumamente ligeras, pero como quiera que tienen que apoyarlas en los troncos, y quedarse en el aire para llegar á muchas ramas y agarrarse á ellas, no es muy recomendable este método, aunque es mucho peor apalear el olivo con varas largas y recias como hacen en gran parte de Andalucía.

70 *Sal.* Y qué me direis de muchos pueblos de Castilla en que como cojan la oliva en lo mas crudo del invierno, aunque lo esten haciendo á mano, si sobreviene alguna nevada, se arman de ramas, y con ellas las derriban á palos, asegurando que de este modo no padece el olivo?

Cor. Esa es una de tantas doctrinas sin mas apoyo que la conveniencia de los *jornaleros* que hacen estas y otras operaciones *rurales*, y la ignorancia de los amos. En tales dias al hombre de mayor sufrimiento no solo le es desagradable permanecer en el campo, sino que le sabe mal aplicar la mano á las ramas cubiertas de nieve ó yelo, y se trata de acelerar la operacion para volverse á casa á calentar al fuego. Si es mejor ó no magullar la corteza de las ramas con estos golpes, dedúzcase de los escorzos y berrugas que se les forma en tales sitios y del buen estado en que quedan para la produccion de

otro año: repetimos, porque lo creemos interesante, mucho mejor seria no esperar semejante tiempo para tan importante recoleccion.

DIALOGO NOVENO.

Oliveros, sus defectos ordinarios.

Sal. Cogida la aceituna qué se hace con ella?

Cor. Comunmente la llevan los labradores á sus casas y las echan en un cuarto ó sitio llamado olivero, donde las tienen hasta que se abren los molinos, ó hasta que les toca su vez, y entonces la trasladan á estas oficinas para que se las muelan y saquen el aceite.

Sal. Qué se nota de malo en todo eso?

Cor. Que por no hacerse esta operacion en las casas de los labradores ó en molinos ó máquinas que inmediatamente se la den concluida, tienen que tenerlas apiladas, muchos dias y aun meses en parages, y de modo que acaban de podrirse, lo que no sucederia, si se sacase el aceite tan luego como se cogen, y se tendrian aceites mucho mejores.

71 *Sal.* Luego no hay necesidad de que suden como dicen en algunas partes, en esos oliveros, motivo por el que los tienen en sitios bajos y muy abrigados.

Cor. Al contrario, siempre que haya de depositárselas hasta que haya proporcion de sacarlas el aceite, por no tener esto dispuesto de modo que se vaya haciendo en proporcion que se cogen, los tales cuartos en que se depositan deberán ser ventilados y entarimados con tablas agugereadas, para que por bajo circule el aire, y solo se cerrarán las ventanas por la noche para preservarlas del ambiente húmedo, teniéndolas ademas en montoncillos de poca elevacion.

DIALOGO DIEZ.

Molinos y medios para la estraccion del eceite.

72 *Sal.* En la estraccion del aceite os veo inclinado á que se haga por los mismos labradores y en sus casas.

Cor. Sí, amigo mio, no porque crea que el labrador todo lo debe hacer por sí, como piensan muchos, y que esto aumentaria su riqueza; todo lo contrario, estoy bien persuadido que la division de operaciones ha perfeccionado infinitas cosas. Sé muy bien que á veces es mas barato y espedito al labrador valerse de manos estrañas y pagarlas su trabajo, que servirse de las propias, y que en

tanto puede ocuparse en cosas de mas utilidad, de consiguiente si yo viese que algunos honrados especuladores, estableciesen fábricas para sacar el aceite con la brevedad y conocimiento que se requiere, quizá aconsejaria se sirvieran de ellas; mas mientras subsistan los molinos actuales, con los defectos que son notorios y la mala fe que en los mas se esperimenta, escitaré á todo labrador á que lo haga por sí de cualquiera manera.

73 *Sal.* Con que tan malos son esos molinos, en que se ven esas enormes *vigas*, y se hace pasta hasta los huesos?

Cor. Precisamente ese es uno de sus mayores defectos; pues el aceite rico es el de la pulpa ó carne de la aceituna como se deja indicado: el de la madera del hueso es poco, mas por desgracia tan malo que es capaz de alterar el mejor aceite: el de las almendras ya se dijo que no era mucho mejor, y el abuso que se hace de la mucha agua hirviendo para sacarlo, aumenta su corrupcion, y todo esto sin contar con lo defectuosa, y tarda que es la máquina, y lo sucio que en general son los tales molinos.

74 *Sal.* Pero por ventura, seria fácil sacar el aceite de las aceitunas sin molerlas y sin agua?

y Estremadura, entre labradores de corta cosecha; pero se nota gran diferencia entre la destreza de unos á otros operarios, siendo increible lo bien que lo hacen algunos, por manera que el pellejo de las aceitunas lo dejan perfectamente limpio, y los huesos como si los hubieran raido con una navaja.

78 *Sal.* Esa diferencia de resultados, y lo poco que puede hacer el hombre mas robusto, en comparacion de una máquina medianamente dispuesta, creemos deberá escitar á los propietarios ricos á buscar el mejor medio y mas arreglado á los conocimientos del dia de substraerse de los molinos de viga, cuyos defectos y abusos son innumerables.

DIALOGO ONCE.

Aceiteros ó depósitos para el aceite.

79 *Sal.* Estraido el aceite cómo deberá conservarse?

Cor. En *cubas* ó *tenajas*, y en *sótanos* frescos y no húmedos.

80 *Sal.* Convendrá trasegar los aceites como otros líquidos, esto es, pasarlos de una vasija á otra?

Cor. Sí, siempre que se quiera separar de las

partículas crasas, acuosas y viscosas que adquiere por su fermentacion. Rozier aconseja ademas que se haga una pasta de dos partes de alumbre en polvo y una de creta, en la que ha de mojarse una esponja plana ó aplastada, y esta se pone en el fondo de la vasija para que llame asi todas las heces.

Sal. Qué mas se hace con esa esponja?

Cor. Se lava bien y vuelve á usarse de ella del mismo modo siempre que se trasiega.

81 *Sal.* Las heces y suelos del aceite tienen alguna aplicacion?

Cor. Sí, los jaboneros lo compran para esta industria, aunque lo pagan mal respecto al aceite que suele ir envuelto en ellos.

82 *Sal.* Hay precision de ensevar las vasijas en que se guarda el aceite, como hacen en algunas partes?

Cor. No señor, pues si son nuevas, bastará, (sean de barro ó madera) llenarlas antes por algunos dias con agua salada, para lo cual se hace una buena salmuera, y consolidados los poros de la vasija por este medio, se la quita esta agua y se limpia muy bien por todas partes, quedando desde luego apta para el aceite, el cual se cuidará esté bien tapado, singularmente en verano, tiempo en que todos los líquidos que se dejan al aire libre pierden las partes mas sutiles y espirituo-

sas que constituyen su buen sabor y olor, y adquieren otros nada agradables y menos sanos.

83 *Sal.* Por si se rompe alguna vasija qué precaucion gastan los *cosecheros* en sus *aceiteros*?

Cor. Por lo comun tienen una ó dos grandes tenajas enterradas en el suelo, y este inclinado á ellas de modo que rota por desgracia una de las que estan al rededor del tal cuarto, con precision tiene que ir á parar el aceite á estas tenajas. Otros tienen enterradas todas las tenajas del aceitero hasta la boca, pero hallamos dificil en este caso el conocer oportunamente cualquier quebranto que padezca la vasija, ya por defecto de ella misma, ya por su mucho uso, ó porque el terreno participe de alguna humedad que la haya hecho podrirse y agujerearse. Hemos dicho que el aceite no ha de guardarse donde haya humedad, y aqui diremos que donde haya alguna no estamos porque se entierren las tenajas, y sí que esten al aire libre, escepto las que se ponen para el caso indicado de una rotura. En sitios bien secos creemos que los aceiteros podian hacerse á menos costa de la que tienen las tenajas y toneles, construyendo depósitos de manpostería, con argamasa de cal y polvo de ladrillo, los cuales estando hechos con el conoci-

miento necesario y barnizados de la misma argamasa, son de mas dura y mejor que ninguna cosa para todo líquido.

DIÁLOGO DOCE.

Instrumentos para el manejo del aceite y algunas maulas de los traficantes.

84 *Sal.* Será nocivo en las diversas manipulaciones del aceite el uso de calderos, cazos, y jarros de cobre?

Cor. Ellos mismos lo muestran por la facilidad con que forman el *cardenillo*, materia de todo el mundo conocida, y de que tan poco se huye. Los utensilios metálicos de un molino de aceite, y los necesarios en la casa ó aceitero para su manejo, deberán ser de yerro colado, de ojalata ó estaño.

85 *Sal.* Cuál es el motivo de la diferencia que se nota en el comercio del aceite, del peso á la medida?

Cor. La mala fe de los hombres. Contando con que de una medida para otra queda siempre adherido bastante aceite, prefiere este método el que vende, y aun pudiendo muy bien haber medidas de *arroba* en todas partes, se sirven en muchas de medias *arrobas*, y aun de *cuartillas*, solo por multiplicar las medi-

ciones : estos mismos, cuando compran aceite gustan hacerlo por peso en lo que haciéndose con la limpieza que se debe, y en *peso* conocido no cabe la mala fe que en la *medida*.

86 *Sal.* Contra la mala fe de los traginantes que aguan el aceite, qué precaucion podrán usar los que compran por mayor una porcion de este género?

Cor. Deberán servirse de una bombita de lata, como hacen ya muchos fabricantes de jabon, que no reciben ningun pellejo, sin haber esperimentado por ella que el aceite del fondo es como el de la boca, y si se percibe cualquier *materia estraña* ó agua debe considerársele adulterado.

87 *Sal.* El trasporte del aceite, no se haria mejor en *cubas* ó *toneles* acomodados á la calidad de los caminos?

Cor. Seria mejor para llevarlos á grandes distancias y en carros montados al efecto ; pero mientras los caminos trasversales sean escasos ó mal reparados será forzoso servirse de caballerías y en estas nada se acomoda mejor ni pesa menos que los *pellejos*.

DIALOGO TRECE.

Aceites estrangeros, y sus maniobras son imitables.

88 *Sal.* Siendo el aceite una sustancia tan conocida seria ostentar una vana inteligencia hacer una prolija relacion de sus usos y virtudes; pero quisiera me dijeseis si creeis acaso tengan alguna virtud de que carezcan los nuestros, los que á tanta costa nos vienen del estrangero, inclusos los aceites y pomadas con que se pringan el pelo y la cara muchas de las mas relamidas de nuestras damas.

89 *Cor.* El aceite que nos traen de Francia y aun de Italia, sin olor, cólor, ni sabor estraño, ciertamente apreciable para las comidas y ensaladas procede generalmente de aceitunas muy inferiores á las preciosas castas de las mas de nuestras provincias. Está sacado en frio, con suma limpieza, trasegado por el método indicado, y clarificado por el ácido sulfúrico. Esto mismo pudieran hacer en España los cosecheros de corta cosecha, y darla asi un valor triple ó cuatriple á muy poca costa.

90 Los aceites estrangeros á que se atribuyen virtudes singulares para ciento cincuenta mil

dolencias, no son mucho mejores de los que suele preparar en España cualquier farmacéutico, y los que usan las damas, para enriquecer á los charlatanes que los venden, son aceites comunísimos que tienen en disolucion los polvos de alguna flor olorosa, ú otra mistura semejante, por manera que la mas ruda cocinera en un dia puede salir diestra perfumista con cuatro frasquillos de aceite, donde ponga en infusion por mas ó menos tiempo la sustancia con cuyo olor quiera impregnarle, y si le echa azucar no faltará dama que se chupe los dedos al peinarse, con tal que se le presente en rico pomo, y con rótulo que diga es aceite de la *India*, traido por un perfumista frances ó italiano.

91 *Sal.* Puede quitarse á la luz de aceite, el mal olor y humo que da?

Cor. Es muy fácil y por un medio muy sencillo. Se empapan las mechas en agua salada y al segundo ó tercero dia se sacan y secan para servirse de ellas, y en esta agua salada se pone otro tanto aceite en una botella ó frasco, se agita muy bien en todas direcciones por un rato, se deja reposar, el aceite sobrenada, se trasiega y guarda para las luces, y sirviéndose de este aceite y de dichas mechas, no solo no tendreis que quejaros del humo y mal olor, sino que esperimentareis

una luz mucho mas hermosa que la comun. En los quinqués ó luces con tubos de cristal, cuya invencion moderna es muy apreciable, deben prepararse asi las mechas y aceite, y ademas lávarse los tales tubos con agua en que se haya disuelto un poco de alumbre.

DIALOGO CATORCE.

De los adobos de las aceitunas.

Sal. Quisiera me dijeseis algo sobre los varios métodos de adobar las aceitunas, tiempo en que han de cogerse y si son ó no tan nocivas como se dice.

92 *Cor.* Si hemos de dar crédito á los varios refranes que advierten la moderacion con que deben comerse, como *aceituna una; aceituna una es oro, dos plata y la tercera mata*, y á lo poco digestivas que son deberemos convenir en que debe usarse de ellas con mucha moderacion, pero que los varios gustos que reciben segun es su calidad y adobo, las constituye uno de los manjares mas apetitosos y singulares que se conocen, lo acrédita su universal aceptacion, de que fácilmente se colije que en España pudiera ser este un ramo de comercio mucho mas productivo de lo que es, pues siendo asi que no hay pue-

blo por infeliz que sea donde no se conozca el *chocolate* y *azucar*, con ser género estraño hay muchísimos que escasamente conocen las aceitunas, y en los pueblos que las tienen no en todos saben adobarlas. En Madrid mismo pocas veces se goza de las mejores castas y adobos, y la aceituna blanca de *Alberique* y *Mallorca* serán contadas las personas que la hayan comido, ni aun visto con ser un postre de tanta novedad y hermosura, lo que prueba, como dejamos indicado, el atraso de este ramo de industria; de consiguiente no es maravilla carezcamos de aquella infinidad de adobos de que son susceptibles, y que solo tengamos noticia de los que quizá heredamos de los *áraves*, y son mas usuales en el dia.

93 *Sal.* Decidme pues cómo se cojen y preparan las aceitunas que llaman *machacadas.*

Cor. Asi que empiezan á hincharse y amoratarse para madurar, machacadas con un macillo, se ponen en una vasija con agua; la cual se renueva una vez ó dos al dia hasta que salga clara y sin sabor amargo.

Sal. Qué se hace luego que pierden su amargor?

Cor. Se las echa pimenton ó pimientos colorados machacados con ajos y orégano hasta sazonarlas.

Sal. Y cuándo podrán usarse?

Cor. A las veinte y cuatro horas, y como hayan de comerse en cosa de un mes, las hará muy sabrosas un poco de vinagre y naranjas ó limones agrios echos pedazos, sin cuyo adherente se conservarán algo mas.

94 *Sal.* Las aceitunas *rajadas* se cojen y preparan lo mismo?

Cor. Sí, con la diferencia de hacerlas tres ó cuatro rajas y adobarlas con sal, tomillo salsero, hinojo, naranjas ó limones agrios, y echarlas si se quiere unas hojas de laurel, que algunos omiten por el color verde tan desagradable que las dá.

Sal. Y podrán usarse muy pronto?

Cor. Al segundo dia de adobarlas, y se conservan cosa de tres meses.

95 *Sal.* Y qué se hace con las enteras?

Cor. Cogidas como las anteriores, se limpian, y en el fondo de la vasija donde han de depositarse, se pone una muñeca con espliego y unas hojas de limonero agrio, se echan luego aceitunas hasta mediar la basija, colocase otra muñeca y hojas de limon, acábase de llenar, y se cubre todo con otra muñeca y hojas de limon.

Sal. Qué se hace en tal estado?

Cor. Se deslie por cada celemin de aceitunas media libra de sal en agua, y se echa en la vasija hasta que las cubra enteramente: des-

pues las tapan con un poco de estopa escardada para resguardarlas del polvo.

Sal. Qué tardan en sazonarse?

Cor. Seis ú ocho meses, pero se conservan dos ó tres años.

96 *Sal.* Cuándo se cojen las de *sera ó secas*?

Cor. Asi que estan perfectamente maduras.

Sal. Qué se hace con ellas?

Cor. Se colocan entre capas de sal y orégano, y luego que está llena se la echa un poco de aceite y se cubre con un pellejo humedecido para que no se salga.

Sal. Qué mas se ejecuta?

Cor. Se hace rodar la vasija en diversas direcciones, para que el aceite se estienda por todas partes, se repite esta operacion dos veces al dia y á los quince pueden comerse.

97 *Sal.* Cómo se preparan las de reina?

Cor. Se cojen verdes, pero prontas á madurar ó mudar de color, se separan las magulladas ó picadas de insectos, y las que no lo estan se echan en legía comun por doce ó veinte y cuatro horas, sujetándolas sin lastimarlas con una tapa ó plato para que ninguna sobrenade.

Sal. Qué se hace luego?

Cor. Trasladarlas á otra vasija con agua clara, que se las muda de tiempo en tiempo hasta que salga sin color ni amargor, y en-

tonces se las echa el adobo que digimos para las *rajadas.*

Sal. Qué mérito tiene este adobo?

Cor. Ademas de su sabroso gusto, y del buen color que conservan, el que á las veinte y cuatro horas de hecho pueden comerse, pero no duran tanto como las enteras de que hemos hablado, y asi es necesario gastarlas en tres ó cuatro meses.

98 *Sal.* No hay otros adobos?

Cor. Sí, pero sus preparaciones difieren poco entre sí, y se combinan de los modos indicados, sin mas diferencia que la de agregar al adobo esta ó aquella sustancia ó planta aromática, y aun alguna vez el mosto de las uvas, que al efecto guardan algunos en frascos bien llenos y tapados desde vendimias, hasta el tiempo de la recoleccion de las aceitunas. Por esto creemos suficientemente esplicada esta materia.

Aceite de animales cetáceos, y de varias plantas; indícase cómo y cuándo pueden aprovecharse.

Sal. A mas de los olivos ó aceitunas, qué sustancias producen aceite?

Cor. Casi todas, tanto vejetales como animales, y aun los minerales y algunas tierras, pero en cantidad que puedan aprovecharse en ciertos casos, solo lo dan las almendras, varios cardos, simientes y turbencos.

Sal. De los animales cuáles producen mas aceite?

Cor. Los cetáceos, que dan el que llamamos esperma de *Ballena.*

Sal. Y cuáles son mas útiles para las comidas?

Cor. El de algunos vejetales, tal como el de sesamo, alegría ó ajonjoli, que lo hacen de un gusto regular y útil para todo, el del nabo, col, ó berza silvestre y otros. El de cacahuate ó maní, pequeña planta de la América meridional aclimatada en Valencia por el año 1776 en el jardin botánico que estableció en la villa de Puzol, el celo ilustrado del arzobispo D. Francisco Fabian y Fuero, y el *tabuco* ó *jabuco* que producen las *hayas silvestres*, árbol propio de climas frios, dicen

que da mejor aceite que las aceitunas, aunque algunos niegan esta ventaja, y pretenden que su uso es nocivo, en particular el de *jabuco.*

Sal. Luego estos aceites no estan suficientemente esperimentados?

Cor. En España hasta el dia son poco conocidos, y aun el de adormidera, amapola ó ababol, que sacado de la simiente sin mezcla de la piel ó cáscara, se cree bueno para todo, se saca en corta cantidad, y se nos suministra á buen precio por los farmacéuticos.

Sal. Qué otros aceites alaban los químicos?

Cor. El de *onopodon*, vulgarmente llamado *cardo borriquero*, cuyo aceite empleado en luces dicen dura mas que el de olivas, y la planta tiene la ventaja de no ser delicada y darse aun en las tierras mas estériles y frias, para las que podrá ser útil.

Sal. Para artes, oficios, fábricas &c. qué otros alaban?

Cor. El de *lentisco* áspero, aun despues de quemado, y el de los *granitos* de *uva*, el *palma cristi* ó *higuera infernal*, y de *ricino*: este último sirve tambien para las breas, y como el de *linaza miagro* y otros muchos, aumenta la lista de los aceites producidos por la industria estrangera, y no son los que menos producen á los drogueros y co-

mercìantes en estas cosas, que pudieran ser otros tantos ramos de la industria nacional.

Sal. Pues que en España no deja de criarse la primera planta de las que habeis hablado esto es, el sésamo ó alegría, comunmente conocida en Andalucía por el nombre árabe de *ajonjolí*, y que parece podria sacarse partido de ella en los paises frios donde no es fácil aclimatar los olivos, quisiera me dijeseis algo de esa planta.

Cor. Os haré la sencilla descripcion que de ella hace el inmortal Muratori en su obra de *la pública felicidad.* Tratando de la agricultura con aquel celo y juicio propio de su grande alma, da á entender que en aquel tiempo (á mediados del siglo anterior) no se conocia tanto el sésamo en Italia comen la *Morea* y en *Grecia*, en donde siembran mucho y sacan un aceite que les sirve tambien para las comidas. El bástago de esta planta, dice, viene á levantar pie y medio del suelo, y es mas grueso y ramoso que el de mijo. Produce unas vainillas largas, de cerca de onza y media de peso, llenas de granillos algo oblongos y poco mas gruesos que los del *mijo*, los cuales tienen tanto aceite, añade, que una libra de semilla da ocho onzas de aceite muy limpio y de color amarillo. No tiene olor alguno, y solo despide

un poco cuando se quema.

Sal. Qué tierra y cultivo le conviene?

Cor. La negra y mas sustanciosa ó abonada, y aunque en los climas templados se siembra en la primavera ó poco despues, en los frios no deberá hacerse hasta mayo y aun junio. Se siembra bastante claro por que es planta que toma en breve grande incremento, y que la conviene ventilacion, y riego, ó humedad. A fines de agosto, por setiembre ú octubre está ya en sazon de arrancarse la planta y se separan los granos trillándolas como se hace con las judias, garbanzos, &c.

Sal. Qué grano emplearemos, para sembrar tanto terreno como el que ocupariamos con una fanega de trigo?

Cor. Poco mas de un celemin.

Sal. Y en qué conoceremos la madurez del fruto?

Cor. En que el tronquito de las matas que lo llevan empieza á secarse, é igualmente las vainillas que lo encierran y manifiestan estas semillas de un color rojo igual al trigo.

Sal. Cómo se saca este aceite?

Cor. Como todos los de las granas, esprimiendolas despues de molidas y desmenuzadas, haciéndolo en frio si es fluido el aceite que se quiere estraer, y si concreto, se esprimen

en máquinas, con el ausilio del agua caliente; tambien se sirven en Francia para estas maniobras, de prensas de un solo usillo que comprimen, no por medio de palancas, sino por una rueda, y entre capa y capa de la materia que se proponen prensar, ponen una plancha de yerro, cuadrada ó redonda segun es el pie que forman, cuyas planchas calientan en las segundas prensadas: este método á pesar del coste de las planchas, que como son delgadas no debe subir mucho, nos parece mas barato que el sujetarlas á la presion de la prensa en saquitos de lienzo fuerte como hacen otros, rociándolos con agua caliente.

Sal. El calor de las planchas, y el que se da por medio del agua caliente, en mas ó menos cantidad á esas masas, y á la de las aceitunas, qué objeto lleva?

Cor. El de destruir la materia mucilaginosa con que estan mezclados los aceites y de qué conviene separarlos. El alumbrado de grandes ciudades estrangèras se surte de la grana de *Colza y Nabina*, y despues de humedecerla, la tuestan como el cacao, y luego la muelen y asi dicen sacan de estas granas todo el aceite posible.

Sal. Amigo mio, mucho te agradezco todas esas noticias, que desde luego sirven de comple-

mento al conocimiento de los aceites que pudieran lograrse en los paises no dispuestos á tener olivos y de que felizmente estamos libres en el nuestro; pero creo que por grande que sea la necesidad de introducir un cultivo ó práctica nueva en las labores, será mucho mayor la oposicion no solo de lo simples jornaleros, sino lo que es mas, la de muchos que sin haber salido de su pueblo, ni meditado una vez siquiera sobre las obras, magistrales que tratan de agricultura miran con horror toda novedad por mas interesados que esten en el cultivo.

Cor. Tienes sobrada razon; y para que veas que ese mal no es solo de nuestro pais, oye lo que dice respecto á la culta Italia el sabio *Muratori*, en el mismo libro que antes os cité. »La falta de costumbre en ciertas co-»sas, aunque sean útiles, nos hace descono-»cer su precio, y no deseamos por lo mismo »servirnos de ellas; y cuando nos vemos re-»convenidos, suelen levantar la voz el necio »y el perezoso, y decir rudamente: *¿Si »nuestros mayores no lo han hecho, por qué »lo hemos de hacer nosotros?* Esto prueba que los hombres por todas partes son lo mismo, en particular los de pocos alcances, *necios* y *perezosos* como los llama *Muratori*; pero si estos se obstinan en negaros la uti-

lidad de los nuevos descubrimientos en la agricultura, decidles por toda respuesta que no es en España tan vieja la introduccion del cultivo de las *patatas*, pues es de nuestros dias: costó mucho trabajo el que se aficionasen á ellas; fue objeto de burlas y sarcasmos de muchos hombres tenidos por de juicio y razon, y hoy constituye una gran parte del alimento, no solo de la gente pobre, sino de las demas clases del estado, y en falta de trigo suple grandemente esta necesidad: no les digais mas, y de todo lo dicho practicad lo que mas cuenta os tenga, evitando cuestiones con los díscolos y argumentistas que carezcan de toda razon y juicio.


Biblioteca
UNIVERSIDAD DE SEVILLA
UNIVERSIDAD DE SEVILLA
601044631


colorchecker CLASSIC
calibrite
mm